



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

0,4 Stk.	kleine Zwiebeln
0,8 TL	Öl
0,6 l	Gemüsesuppe
240 g	Rote Rüben
2,4 EL	geriebener Kren
	Weinessig
	Salz
	Pfeffer, schwarz
	Kümmel
0,4 TL	Rohrzucker
100 g	QimiQ
0,8 Pkg.	Frischkäse, natur
2,4 EL	Sauerrahm
2,4 Blätter	Gelatine

Mein persönlicher Tipp

Die Suppe kann mit einem Esslöffel Verjus verfeinert werden. Verjus ist ein heimisches Produkt und kann anstelle eines Zitronensafts verwendet werden.:

Erika Kerbl

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

Quellen:

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

Rote Rübensuppe mit Krennockerl

Zubereitung

Suppe

- Für die Suppe Zwiebel in Öl anschwitzen, mit der Hälfte der Gemüsesuppe aufgießen.
- Rote Rüben, Weinessig, Salz, Kümmel, Pfeffer und eine Messerspitze Kren dazugeben, weich dünsten und mixen.
- Mit Zucker abschmecken und mit der restlichen klaren Gemüsesuppe aufgießen.
- Zum Schluss die Suppe durch das Einrühren von kaltem QimiQ abrunden.

Krennockerl

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Den Frischkäse mit dem fein geriebenen Kren vermischen und würzen, die Zitronenschale und den Saft dazugeben.
- Den Sauerrahm etwas erwärmen, die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen, ein Teil des Frischkäses unterheben und erst dann zur ganzen Masse geben.
- Ca. 1 Stunde kalt stellen und dann kleine Nockerl formen.